PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2012

Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Oise (60)

Date d'édition : 16/08/2012

PRÉSENTATION

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.

Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
-les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
-les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
-les jugements sont rendus par 3800 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité.

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, apéritifs, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, charcuterie, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours, et en 2008, c'était la Charcuterie.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze. Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- Or : médaille d'Or
- Arg : médaille d'Argent
- Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement

Divers :

- BIO : vin issu de l'agriculture biologique

Produits divers

BIÈRES

BIÈRES BLONDES

Bière blonde de haute fermentation

Brasserie Saint-Rieul

Dénomination complète : Bière Blonde Triple / Marque commerciale : Silvanecte / TAV (% vol.) : 8.50

588 rue de Drucy
60800 Trumilly
03 44 59 00 49
09 71 70 51 85
st.rieul@wanadoo.fr
www.st-rieul.com

BIÈRES AMBRÉES

Bière ambrée de haute fermentation

Brasserie Saint-Rieul

Dénomination complète : Bière Ambrée sur Lie / Marque commerciale : St Rieul / TAV (% vol.) : 7.00

588 rue de Drucy
60800 Trumilly
03 44 59 00 49
09 71 70 51 85
st.rieul@wanadoo.fr
www.st-rieul.com

Brasserie Saint-Rieul

Dénomination complète : Bière d'Hiver / Marque commerciale : St Rieul / TAV (% vol.) : 8.00

588 rue de Drucy
60800 Trumilly
03 44 59 00 49
09 71 70 51 85
st.rieul@wanadoo.fr
www.st-rieul.com

Bière ambrée de basse fermentation

Cidrerie Gérard Maeyaert

Dénomination complète : Bière ambrée 7° Al / Marque commerciale : Milliacus / TAV (% vol.) : 7.00

Rue de la Gare
60112 Milly-sur-Thérain
03 44 81 33 33
03 44 81 33 34
maeyaert2@wanadoo.fr
www.maeyaert.fr

BIÈRES BRUNES

Bière brune de haute fermentation

Brasserie Saint-Rieul

Dénomination complète : Bière Brune sur Lie / Marque commerciale : St Rieul / TAV (% vol.) : 7.00

588 rue de Drucy
60800 Trumilly
03 44 59 00 49
09 71 70 51 85
st.rieul@wanadoo.fr
www.st-rieul.com

CIDRES ET POIRÉS BOUCHÉS

CIDRES ARTISANAUX OU DE MARQUE PASTEURISÉS

Cidre artisanal ou de marque pasteurisé brut

Cidrerie Gérard Maeyaert

Dénomination complète : Cidre brut Biologique 5°Al / Marque commerciale : Gérard Maeyaert; Cidrerie de Milly; Univert bio

Rue de la Gare
60112 Milly-sur-Thérain
03 44 81 33 33
03 44 81 33 34
maeyaert2@wanadoo.fr
www.maeyaert.fr

Cidrerie Gérard Maeyaert

Dénomination complète : cidre brut 5° Al / Marque commerciale : Gérard Maeyaert/ La Bolée du Terroir /Vergers de la Feullie /Cidrerie de Milly /Dupatelin / Trésors du Terroir /Les sources du Terroir

Rue de la Gare
60112 Milly-sur-Thérain
03 44 81 33 33
03 44 81 33 34
maeyaert2@wanadoo.fr
www.maeyaert.fr

Médaille d'Or · Médaille d'Argent · Médaille de Bronze
vente sur place · vente par correspondance · se visite · hébergement